

TENUTA SANTA MARIA
NEGRAR VERONA
DI GAETANO BERTANI

Pràgal Igt Verona



UN FRUTTATO E SPEZIATO BLEND DI CORVINA, MERLOT, E SYRAH piena espressione nel nostro territorio e intrigante nella sua piacevole eleganza e importante struttura. Proveniente dai vigneti a bassa resa, è vinificato con uve fresche e parzialmente appassite, dopo una prolungata macerazione e fermentazione, segue affinamento in grandi botti di rovere nella nostra antica cantina di Arbizano di Negrar.

Colore impenetrabile, rubino con leggere sfumature granate e riflessi violacei. Aroma intrigante con alternate percezioni di frutta rossa in confettura, rosa appassita e ciliegia nera con sensazioni più complesse di spezie scure, tabacco e pepe nero. Avvolgente, caldo e molto morbido, di brillante acidità con tannini soffici e avvolgenti che armonizzano una grande struttura e persistenza.

CLASSIFICAZIONE

Rosso Verona - Indicazione Geografica Tipica.

FILOSOFIA PRODUTTIVA

Esprimere il carattere del territorio Veronese attraverso la Corvina e le due varietà internazionali del Merlot e Syrah.

ZONE DI PRODUZIONE

Valpolicella classica in località Novare di Negrar e Val d'Illasi a 16 chilometri a est di Verona

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Principalmente argilloso con più profondi strati calcarei marnosi

VARIETÀ

Corvina Veronese, Merlot e Syrah di tre differenti cloni

ALLEVAMENTO

Corvina a Guyot 5600 viti per ettaro il Merlot e il Syrah sono invece a cordone speronato a 9500 viti per ettaro

SESTO D'IMPIANTO

1991/1993



13,5% VOL.

TEMPERATURE DI SERVIZIO 15°-18° C

ABBINAMENTI *Pasta e risotti leggeri, vitello e carpacci di carne.*

Pesci fritti con passata di pomodoro fresca e crostacei alla griglia. Formaggi leggermente e mediamente stagionati

GESTIONE AGRONOMICA

Grazie al moderno impianto ad alta densità più dell'80% della gestione viene condotta meccanicamente. Le potature invernali, la selezione delle gemme e parte della vendemmia vengono eseguite manualmente. Si è ottenuta inoltre un'importante riduzione dell'utilizzo di prodotti chimici nell'ottica del perseguimento di un'agricoltura sostenibile.

VENDEMMIA, VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le varietà di Merlot e Syrah sono raccolte nella seconda parte di settembre dopo aver raggiunto una piena maturazione. La vinificazione è condotta con macerazione a bassa temperatura e fermentazione a controllo termico. Dopo la pigiatura, anche la fermentazione malolattica è completata in tank di acciaio. Nella prima decade di ottobre avviene la raccolta a mano della Corvina che poi viene messa a riposare nel fruttajo per un parziale appassimento con temperatura e umidità costantemente monitorate. La vinificazione, in base all'annata, viene effettuata verso metà novembre, a raggiungimento del parziale appassimento delle uve.

La temperatura di fermentazione oscilla tra i 23 e 28°C e la durata della macerazione è di circa 20/30 giorni, a seconda delle caratteristiche dell'uva. Dopo la pressatura segue l'affinamento per sei mesi in grandi botti di rovere e in piccola percentuale in *barrique* con successiva fermentazione malo-lattica. Trascorsi 6/7 mesi la corvina viene assemblata con le basi di Merlot e Syrah, segue poi un ulteriore affinamento in bottiglia.

WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

Una tenuta privata della Famiglia Bertani - A Bertani Family private estate

Az. Agricola Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani · Località Novare 1 · 37024 Arbizano di Negrar · Verona - Italia

tel: +39 045 6028802 · email: info@tenutasantamaria.wine